

56887

# Seau gradué, bec verseur, 6 L, Orange



Ce seau de 6 litres très résistant convient au nettoyage et au stockage de denrées alimentaires. Grâce à son large bec verseur, il ne goutte pas. Il comporte une poignée moulée à sa base et une anse en acier inoxydable solide pour la prise en main. Il est également gradué avec diverses unités de mesure. Son bord plat évite de le renverser et améliore l'ergonomie lorsqu'il est rempli. Il a son propre support mural spécifique, réf. 16200, pour le ranger hygiéniquement.

# Données techniques

Article Numéro	56887
Contenu	6 L
Contenu	202,88 Fl oz
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Design Registration No.	EU 002364190-1-8
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	160 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	295 mm
Colis Largeur	275 mm
Colis Hauteur	430 mm
Longueur	260 mm
Largeur	270 mm
Hauteur	258 mm
Poids net	0,55 kg
Poids carton	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	0,61 kg
Mètre cube	0,018112 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020568879
<b>Code GTIN-14</b>	15705020568876
<b>Code de marchandise</b>	39233090
<b>Pays d'origine</b>	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.